Vacutop

Karlsbader Str. 35 · D-08289 Schneeberg
Telefon: (03772) 37139-0 · Fax: (03772) 21032
E-Mail: Info@Vacutop.de · Internet: www.Vacutop.de

ELITE

Das leistungsstarke Vakuumsystem für den Haushalt + mehr

BEDIENANWEISUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der Vakuummaschine Elite und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit Sie mit dem Vacutop Elite System die bestmöglichen Aufbewahrungsergebnisse erzielen.

GERÄTEDARSTELLUNG

Siehe die Abbildungen

(1) ON(1)/OFF(0)-Schalter – Zum Einschalten des Gerätes.

(2) Vakuum-Anzeige – Wechselt von Gelb zu Grün, während das Vakuum erzeugt wird.

(3) Schweiß-Anzeige – Das rote Licht leuchtet nur auf, wenn der Schweißvorgang stattfindet und der Motor läuft.

(4) Schlauchanschluss – Zum Anschließen des Verbindungsschlauches an die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse u.s.w.

(5) Schweißtaste – Taste drücken, um den Vakuumier-Vorgang zu beenden und den Beutel zu verschweißen.

(6) Verschlussklemmen – Sie arretieren die Bedienungsklappe in der Schließstellung. So können Sie Beutel, Gläser und Behälter vakuumieren. Die Verschlussklemmen rasten automatisch aus.

(7) Schweißdichtung – Drückt den Beutel auf den Schweißbalken.

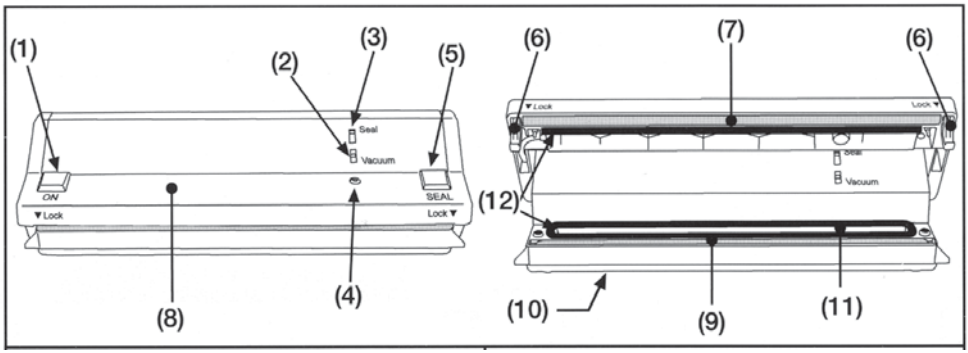
(8) Bedienungsklappe – Damit wird der Vakuumkanal für das Vakuumieren und Schweißen verschlossen.

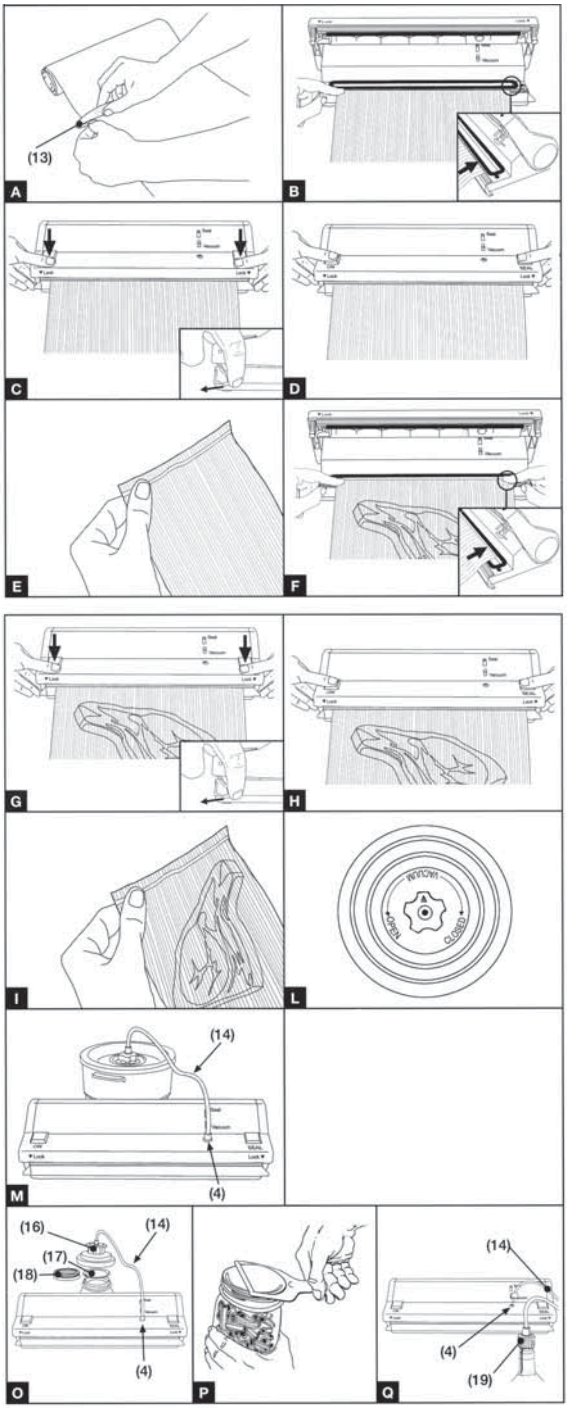
(9) Schweißbalken – Heizelement, abgedeckt mit Teflon.

(10) Rutschfeste Füße – Sie verhindern das Verrutschen des Vacutop Gerätes beim Vakuumieren.

(11) Vakuumkanal – Legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in den Vakuumkanal um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen (Flüssigkeiten müssen durch Küchenpapier o. ä. vermieden werden.)

(12) Dichtungen – Sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums im Vakuumkanal und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern.




(13)
A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
WINDOW
DOOR
CLOSED
(14)
(4)
M
(16)
(17)
(18)
(14)
(4)
O
P
(14)
(4)
(19)
Q

INHALTSVERZEICHNIS

Gerätedarstellung		Seite 2
Inhaltsverzeichnis		Seite 4
Sicherheitshinweise		Seite 5
1.	Betriebsanleitung	Seite 6
1.1	Aufstellung des Gerätes	
1.2	Beutel von Vacutop - Rollen herstellen	
1.3	Vakuumieren mit von der Rolle hergestelltem Beutel oder mit fertigen Beuteln	
1.4	Vakuumieren mit Vacutop Behältern oder Universaldeckeln	
1.5	Vakuumieren von Gläsern	
1.6	Vakuumieren mit Vacutop Flaschenverschluss	
2.	Fehleranalyse/Ratgeber bei Schwierigkeiten	Seite 8
3.	Richtlinien für die Verwendung von Vacutop-Folie	Seite 9
4.	Richtlinien für die Verwendung von Vacutop-Behältern	Seite 10
5.	Hinweise für die Lebensmittelaufbewahrung	Seite 10
6.	Technische Daten, Entsorgung und Reinigung	Seite 11
7.	Anhalt für Aufbewahrungszeiten mit Vacutop Geräten	Seite 12

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte zu gewährleisten. Wie für alle elektrischen Apparate sollten aber beim Gebrauch stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen zu verhindern.

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Geräts und auch später in regelmäßigen Zeitabständen, dass sein Netzkabel nicht beschädigt ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, stecken Sie den Stecker keinesfalls in die Netzsteckdose, sondern bringen Sie das Gerät unverzüglich zu einem autorisierten Kundendienstzentrum oder zu Ihrem Händler.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres Vacutop Elite gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist auch für den Dauerbetrieb geeignet. Beachten Sie aber, dass Sie bei längerer Benutzung der Maschine 2 Minuten Zeitintervalle für einen Vakuumvorgang einhalten.

  Bei extremen Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Gerätes die automatischen Überhitzungsschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Überhitzungsschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in den Vakuumkanal. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie ihn umgehend.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Die Vakuummaschine darf nicht wieder verwendet werden!
  (kostenpflichtige Instandsetzung durch die Fa. Vacutop, Karlsbader Str. 35 in D - 08289 Schneeberg möglich)
- Berühren Sie den Schweißbalken während des Gebrauchs des Gerätes nicht um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie Verteiler für Spannungsversorgung, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch immer heraus.
- Öffnen Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
  Beachten Sie, dass im Fall einer Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute die Garantie ungültig wird.

Besonderheiten bei Benutzung des Vakuumsystems in großen Höhen (über 1500 m):

Die Vakuumanzeige ist ein Instrument, das nach dem Prinzip der Unterscheidung arbeitet, d. h. es misst den Unterschied zwischen dem äußeren Luftdruck (Umwelt, Raum) und dem inneren Vakuumwert. Das bedeutet, dass das Wechseln der Vakuumanzeige von gelb zu grün, falls der gleiche innere Vakuumwert vorhanden ist, vom äusseren Luftdruck abhängig ist. Aus diesem Grunde könnte es sich ergeben, dass bei Benutzung die Vakuumanzeige nicht völlig grün wird, wenn das maximale Vakuum erreicht wird. Das bedeutet aber nicht, dass der erzielte Vakuumwert niedriger ist.

Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät ordnungsgemäß der Bedienanleitung eingesetzt wird;
b) die Elektroanlage des Raumes, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden Gesetzen entspricht.

Verwenden Sie nur Vacutop Originalfolie und Zubehör

1. BETRIEBSANLEITUNG

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.) Gehen Sie dabei gemäß den im Abschnitt „Anweisungen für die Reinigung“ erläuterten Anweisungen vor.

1.1. Aufstellung des Gerätes

Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagerechte Fläche.
Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose die der Spannung des Gerätes entspricht (siehe Technische Daten).

1.2 Beutel von Vacutop - Rollen herstellen

Entnehmen Sie der Rolle die gewünschte Länge zum Vakuumieren und schneiden Sie gerade senkrecht zum Rollenrand die Folie mit einer guten Schere ab. Sie können auch den Cutter (13) nehmen. Nun verschweißen Sie eine offene Seite des Beutels (als Boden) wie folgt:

- Heben Sie die Bedienklappe (8) und drehen Sie sie in die offene Stellung.
- Legen Sie das offenen Beutelende mit der glatten Seite nach oben auf den Schweißbalken (9) (Abb. B)

Hinweis:
Der Beutel sollte nicht bis in die Vakuumkammer (11) hineinreichen oder auf der Dichtung (12) liegen.

- Schliessen Sie die Bedienklappe (8). Drücken Sie mit Ihrem Daumen auf die Bedienklappe und schieben Sie die Verschlussklemmen (6) in die Arretierstellung. Lassen Sie die Klappe jetzt los, drücken Sie den ON-Schalter (1) und halten ihn gedrückt. Drücken Sie gleichzeitig die Schweißtaste (5) und halten Sie beide Tasten gedrückt bis die rote Schweißanzeige (3) erlischt (Abb. D) und die Maschine abschaltet.
- Öffnen Sie die Bedienklappe (8) des Gerätes und entnehmen Sie den Beutel mit der geschweißten Seite.

Hinweis:
Die Verschlussklemmen (6) sollten automatisch aufspringen und das Öffnen der Bedienklappe (8) vereinfachen. Bei neuen Dichtungen könnte dies aber nicht erfolgen. Dann drücken Sie auf die äußere Seite der Bedienklappe und die Verschlussklemmen springen auf.

- Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr anzeigen. (Abb. E) Bei Notwendigkeit erzeugen Sie eine zweite Schweißnaht.

Tipps für die Benutzung der Beutel

Vacutop Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.

1.3 Vakuumieren mit von der Rolle hergestellten Beuteln oder mit fertigen Beuteln

- Öffnen Sie die Bedienklappe (8) und heben Sie sie in die offene Stellung.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen.

Verhindern Sie (Küchenpapier oder Trocknung des Vakuumgutes), dass die Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels in den Vakuumkanal gelangen. Dadurch könnte sich die Schweißnaht öffnen oder der Motor der Maschine defekt gehen.

- Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und geben Sie die offene Seite des Beutels in den Vakuumkanal (11) Abb. F
- Schließen Sie die Bedienklappe (9). Drücken Sie mit Ihrem Daumen auf die Bedienklappe und schieben Sie die Verschlussklemmen (6) in die Arretierstellung (Abb. G)

- Lassen Sie die Klappe jetzt los, drücken Sie den ON-Schalter (1) und halten ihn gedrückt. Wenn die Vakuumanzeige (2) grün geworden ist, ist das Vakuum hergestellt. Drücken Sie zusätzlich die Schweißtaste (5) und halten Sie diese so lange gedrückt bis die rote Schweiß-Anzeige (3) erlischt (Abb. H) und die Maschine abschaltet.
- Heben Sie die Bedienklappe (8) und entnehmen Sie den Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. I)

Hinweis:
Sie können weiche Lebensmittel, wie Brot oder Beeren anfrieren und dann Vakuumieren.

1.4 Vakuumieren mit Vacutop Behältern oder Universaldeckeln

Die Vacutop Behälter und Universaldeckel mit sternenförmigem Knopf (Abb. L) vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfes eingesetzt werden kann. (Abb. M) Die Universaldeckel verwenden Sie bei Gläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen oder Schalen. Die Universaldeckel funktionieren genau gleich wie die Deckel für Vacutop Behälter.

Hinweis:
Verwenden Sie mit den Universaldeckeln nie ungeeignete Gläser oder Plastikbehälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.
- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Drehen Sie den Knopf in Uhrzeigerrichtung bis zum Anschlag, dann eine Stellung zurück in die „Vacuum“ Stellung (Abb. L)
- Verbinden Sie mittels Verbindungsschlauch (14) den Knopf des Deckels an den Schlauchanschluss (4) des Gerätes (Abb. M)
- Drücken Sie die beiden vorderen Ecken der Bedienklappe mit Ihrem Daumen herunter und bringen Sie die Verschlussklemmen (6) auf die geschlossene Position. Drücken Sie den ON-Schalter (1) und halten Sie ihn gedrückt. Wenn die Vakuum-Anzeige (2) grün geworden ist, ist das Vakuum im Behälter hergestellt.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Knopf des Behälters.
- Drehen Sie den Knopf auf „CLOSED“
- Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf „OPEN“. Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.
- Die Vacutop Behälter sind ideal zum Aufbewahren von Waren die Sie häufig verwenden, wie trockene und weiche Lebensmittel, Lebensmittel in Pulverform, Früchte und Gemüse.

1.5 Vakuumieren von Gläsern

Sie können mit der Vakuumiervorrichtung bestimmte passende Gläser mit dem original Deckel, Vakuum verschließen. Dazu muss die Glocke mit dem innenliegenden Gummi auf dem Glas abdichten.
Dies geht mit:
- Spreewälder Gurkengläser oder ähnlichen
- Mamminger Gurkengläser oder ähnlichen
- Leifheit Einkochgläser mit flachem Deckel

Sie ist ideal um verschiedene Flüssigkeiten und empfindliche Lebensmittel vakuum zu verpacken.
- Füllen Sie das Glas und lassen mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Glases.
- Verbinden Sie mittels Verbindungsschlauch (14) die Vakuumglocke (16) an den Schlauchanschluss (4) des Gerätes.
- Bei Schraubgläsern Deckel leicht andrehen, Deckel von Leifheit-Glas auflegen.
- Platzieren Sie die Vakuumglocke direkt auf das Glas mit Deckel (17)

Wichtig:
Die innere Dichtung der Vakuumglocke muss mit dem Glashals abschließen.

Drücken Sie senkrecht auf die Glocke, um den korrekten Sitz der Glocke auf dem Deckel sicherzustellen (Abb.Q)
- Drücken Sie die vorderen Ecken der Bedienklappe mit Ihrem Daumen herunter und bringen Sie die beiden Verschlussklemmen (6) auf die geschlossene Position.
- Drücken Sie den ON-Schalter (1) und halten Sie ihn gedrückt. Wenn die Vakuum-Anzeige (2) grün geworden ist, ist das Vakuum im Glas hergestellt.
- Lösen Sie die Vakuumkappe vom Glas.

Setzen Sie bei Leifheitgläsern den Ring (18) auf und schrauben Sie ihn fest. (Abb. Q)

1.6 Vakuumieren mit Vacutop Flaschenverschluss

Mit dem Flaschenverschluss lassen sich noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäure) unter Vakuum verschließen, um Qualität und Geschmack länger zu halten.
- Verbinden Sie den Verbindungsschlauch (14) mit dem Schlauchanschluss des Gerätes (4) und dem Flaschenverschluss (19) (Abb.) Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.
- Drücken Sie die beiden vorderen Ecken der Bedienklappe mit Ihrem Daumen herunter und bringen Sie die beiden Verschlussklemmen (6) auf die geschlossene Position.
- Drücken Sie den ON-Schalter (1) und halten Sie ihn gedrückt. Wenn die Vakuum-Anzeige (2) grün geworden ist, ist das Vakuum in der Flasche hergestellt.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Flaschenverschluss und vom Gerät.
- Um eine Flasche, die mit einem Vacutop Flaschenverschluss vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

2. Fehleranalyse/Ratgeber bei Schwierigkeiten

Wenn das Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie als erstes, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb erneut.

Das Vacutop Gerät verschweißt den Boden des Beutels nicht

Kontrollieren Sie, ob die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt auf dem Teflonband positioniert ist.
Überprüfen Sie, dass bei der ersten Schweißnaht, der Unterdruck richtig erzeugt ist (Die Vakuumanzeige voll Grün anzeigt). Siehe „Beutel von Vacutop Rollen herstellen“ (S. 7 Abschn. 3)

Das Vacutop Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

Für ein korrektes Arbeiten muss das offene Ende des Beutels stets in den Vakuumkanal hinein reichen.
Prüfen Sie das Teflonband und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Entnehmen Sie die Dichtungen zum Reinigen und geben Sie Dichtungen wieder in die richtige Lage zurück.
Der Beutel könnte defekt sein.

Das Gerät verschweisst die Beutel nicht korrekt

Heben Sie die Bedienklappe (8), schauen Sie nach dem kleinen Stift ganz rechts unter der Schweißtaste (5) neben der Dichtung (12): Der Stift aktiviert die Verschweißung. Falls der Stift gebrochen ist oder fehlt, kann das Vacutop Gerät nicht verschweißen.
Sollte der Schweißbalken zu heiss werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienklappe und lassen Sie den Schweißbalken einige Minuten abkühlen.

Der Vacutop Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen

Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Verunreinigungen und Feuchtigkeiten aber auch Falten verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel durch Abschneiden der undichten Schweißnaht, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweißbalken. Um zu vermeiden, dass Flüssigkeit bis zur Schweißnaht gelangt, trocken Sie das Fleisch/Fisch etc. gut ab und legen einen Streifen Küchenpapier in den Beutel. Führen Sie eine Neuverschweißung aus. Setzten Sie bei Notwendigkeit über die erste Schweißnaht eine zweite (Doppelschweißnaht).

- Überprüfen Sie den Beutel auf Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe oder spitze Knochen oder Ecken des Inhaltes mit Küchenpapier oder mit doppelt gelegten Reststücken der Vakuumfolie ab.

Das Gerät Vacutop stellt in Behältern kein Vakuum her

Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauches den Deckel des Behälters und den Schlauchanschluss des Gerätes. Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.

Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.

Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die **Dichtungen des Deckels unbeschädigt und sauber sind (0-Ring und Flachsilikondichtung des Deckels).**

Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.

3. Richtlinien für die Verwendung von Vacutop-Folie

Vakuumieren für Kühlschrank und Tiefkühler

Verwenden Sie nur die frischen Lebensmittel. Das Vacutop hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten.

Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten beschädigt werden. Deshalb Waldbeeren, Brote; Gartengemüse usw. vorbereiten durch Vorfrosten.

Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, vakuumieren Sie sie in einen Vacutop Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten. Um Suppen, Ragouts oder Eintopfgerichte und andere Lebensmittel zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorfrieren Sie sie in einer Backform oder einer temperaturunempfindlichen Schale. Wenn die Gerichte dann fest gefroren sind, nehmen Sie sie aus dem Behälter, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie umgehend wieder in Ihrem Tiefkühler. Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren, aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen.

Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, hinter dem Lebensmittel und vor die spätere Schweißnaht in den Vakuumbeutel einen Papierstreifen zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück. Wenn Sie Fladen, Crepes oder Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlabt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen.

Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

Vakuumieren für die Speisekammer

Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z. B. Kaffee, Mehl, Teigwaren,

Zucker ect.) kann ein Vakuumieren Vorteile bringen. Werden diese Produkte für längere Zeit nicht verwendet, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von Vacutop Beuteln
Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lasen. Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen. Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heißen Wasserbad bis sie vollständig heiß sind. Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald. Reste nicht wieder einfrieren.
Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

4. Richtlinien für die Verwendung von Vacutop-Behältern

Achtung: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des Vacutop Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

Tiefkühlen in Behältern
Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur Vacutop-Behälter. Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperaturunempfindliche Gefäße, die für den Tiefkühler geeignet sind.

Vorbereiten von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern
Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem für Suppen, Soßen, Salate und alle leicht zerbrechlichen Dinge notwendig.
Salate, Gemüse und Kräuter sollten gereinigt und in einem Vacutop-Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälter.
Achtung: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können über den Rand des Behälters treten.
Keine Behälterdeckel oder Universaldeckel in der Spülmaschine reinigen (Dichtungen).
Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.

Marinieren in Vacutop Behältern
Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen Sie sie in einen Vacutop Behälter und bedecken Sie sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

5. Hinweise für die Lebensmittelaufbewahrung

* Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.

* Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
* Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden.

* Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüse nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.

* Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, u.s.w.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.

* Gemüsesorten wie z. B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
  Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich **Original-Vacutop-Folie, -Behälter und -Zubehör**. (Benutzen Sie den beigefügten Bestellschein).

Folie PA/PE geriffelt 90 - 100 µ:	**Behälter:**	**Zubehör:**
Rolle 30 cm x 6 m	Rundbehälter 0,75 l mit Deckel	Uni-Deckel groß 33 - 124 mm
Rolle 20 cm x 6 m	Rundbehälter 2,0 l mit Deckel	Uni-Deckel klein 33 - 96 mm
Rolle 15 cm x 6 m	Rundbehälter 4,0 l mit Deckel	2 Flaschenverschlüsse
50 Beutel 15 cm x 30 cm	Marinadbehälter 1,5 l mit Deckel	
50 Beutel 20 cm x 30 cm	Eckbehälter 2,5 l mit Deckel	
50 Beutel 25 cm x 40 cm	Behälterdeckel groß 210 mm	
50 Beutel 30 cm x 40 cm	Behälterdeckel klein 160 mm	

6. Technische Daten, Entsorgung und Reinigung

Spannung 230V–50/60HZ-350 W
wartungsfreie Kolbenpumpe 0,8 bar
Größe 38 x 14 x 9 cm
Gewicht 2,65 kg
Prüfzeichen C€

Elektromagnetische Verträglichkeit
Das Vacutop Elite wurde so entworfen, um die Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen Elektrogeräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen aufhören. Als Alternative schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.

Entsorgung
In Übereinstimmung mit der gültigen Richtlinie (z. Zeit 2002/96/EG) für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

REINIGUNGSHINWEISE

Ziehen Sie vor der Reinigung des Vacutop Gerätes stets den Netzstecker.
- Waschen Sie sich vor Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs gründlich die Hände.
- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die Vacutop Geräteoberfläche. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontak-

tieren die Firma Vacutop. Waschen Sie das Vacutop Zubehör (Behälter, Decke usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie es völlig trocknen. Falls das Zubehör mit der Geschirrspülmaschine gewaschen wird, platzieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.

7. Anhalt für Aufbewahrungszeiten mit Vacutop Geräten

	Aufbewahrungszeit unter üblichen Bedingungen	Aufbewahrungszeit unter Vakuumierung mit Vacutop
Gekühlte Lebensmittel		
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-9 Tage
Fische	1-3 Tage	4-5 Tage
Wild	2-3 Tage	5-7 Tage
Wurstwaren	7-15 Tage	25-40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	20-25 Tage
Weichkäse	15-20 Tage	25-60 Tage
Hartkäse	15-20 Tage	25-60 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Abgekochte Lebensmittel gekühlt		
Gemüsesuppen	2-3 Tage	8-10 Tage
Reis und Teig	2-3 Tage	6-8 Tage
Braten und Fleisch	3-5 Tage	10-15 Tage
Frittieröl	10-15 Tage	25-40 Tage
Tomatenpürees	2-3 Tage	6-8 Tage
Lebensmittel tiefgefroren		
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	18-24 Monate
Lebensmittel ungekühlt		
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Teigwaren	5-6 Tage	12 Monate
Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-5 Monate	12 Monate
Kaffee gemahlen	2-3 Monate	12 Monate
Tee als Pulver	5-6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1-2 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1-2 Monate	12 Monate

Alle angegebenen Werte beziehen sich auf einwandfreie und frische Lebensmittel. Die Werte basieren auf wissenschaftlichen Untersuchungen der Uni Mailand Lebensmittelbereich, sind freibleibend und können abweichen. Die Lebensmittelaufbewahrung ist immer von unterschiedlichsten Faktoren abhängig.

1. Sauerstoff
2. Lufttemperatur
3. Bakterien und Mikroben
4. Licht und Umwelteinfluss

Sie können durch die professionelle Vakuumierung mit Vacutop Geräten den Prozess des Sauerstoffentzuges sehr hoch beeinflussen. Die anderen Faktoren sollten durch den Nutzer ebenso Beachtung finden.

Vacutop Stand 2011